

Coquelets poêlés au dorin

Pour 4 personnes: 2 coquelets de 600 g; 50 g de beurre; 5 cl de marc de champagne; 1 dl de crème de gruyère; 1 paquet de morilles séchées; sel et poivre.

Coupez chacun des coquelets en huit morceaux; salez et poivrez. Faites fondre le beurre dans une cocotte et faites-y rissolez les morceaux de volaille pendant 4 minutes. Dégraissez et flambez avec le marc de champagne. Mouillez avec le vin blanc sec et laissez mijoter pendant 2 minutes. Ajoutez alors la crème et laissez à nouveau mijoter pendant 2 minutes, soit un temps de cuisson total de 8 minutes.

La veille, vous aurez fait tremper les morilles séchées; après les avoir égouttées, vous les aurez fait sauter au beurre. Dressez les morceaux de coquelet au centre du plat avec les morilles, puis nappez avec

la sauce. Servez avec des nouilles fraîches relevées avec de la tomate concassée.